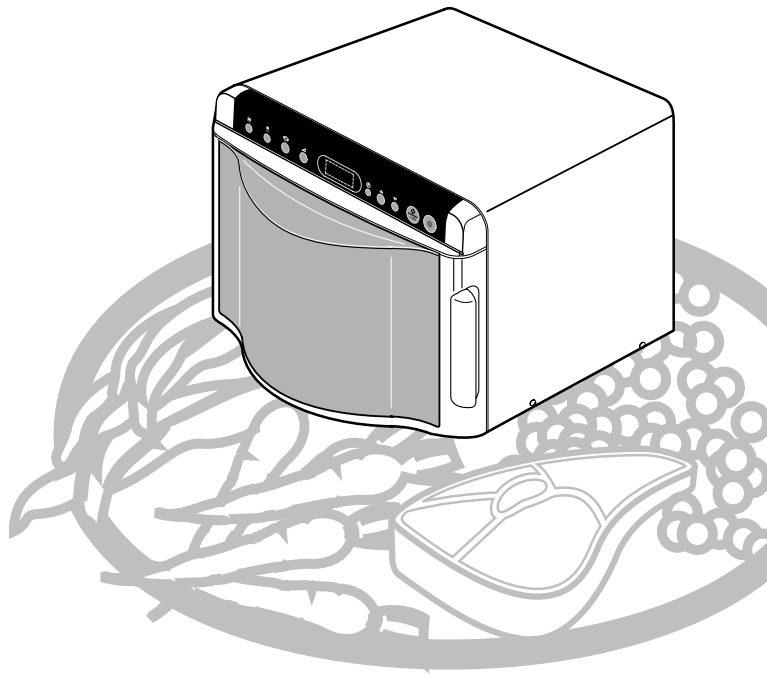


SAMSUNG

MIKROAALTOUUNI

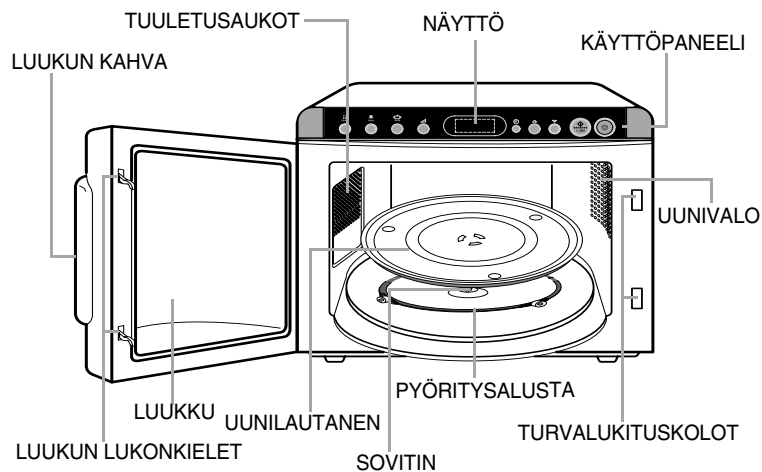
Käyttöohje ja keitto-opas

MR87/MR89


Mikroaaltouunin osat	2
Lisätarvikkeet	2
Käyttöpaneeli	3
Ohjekirjan käyttö	3
Turvaohjeet	4
Mikroaaltouunin sijoitus	5
Kellonajan asetus	6
Mitä tehdä, jos olet epävarma tai sinulla on ongelma	6
Ruoanvalmistus ja uudelleenlämmitys	7
Tehotasot	7
Valmistuksen keskeytys	7
Valmistusajan muuttaminen	7
Automaattisen uudelleenlämmitystoiminnon käyttö	8
Automaattisen uudelleenlämmityksen asetukset	9
Automaattisen tehosulatustoiminnon käyttö	10
Automaattisen tehosulatustoiminnon asetukset	10
Automaattisen valmistustoiminnon käyttö(MR87)	11
Automaattisen valmistustoiminnon asetukset(MR87)	11
Tehohöyrytystoiminnon käyttö(MR89)	12
Hälytysäänen mykistäminen	13
Mikroaaltouunin turvalukitus	13
Valmistusastiaopas	14
Keitto-opas	15
Mikroaaltouunin puhdistus	20
Mikroaaltouunin säilytys ja korjaus	21
Tekniset tiedot	21

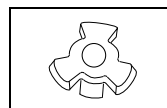
Mikroaaltouunin osat

FI



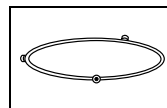
Lisätarvikkeet

Ostamasi laitteen mallista riippuen sen mukana toimitetaan tiettyjä lisätarvikkeita, joita voidaan käyttää eri tavoin.



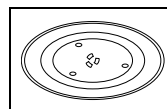
1. **Sovitin**, joka on kiinnitetty valmiiksi uunin pohjassa olevan moottorin akseliin.

Tarkoitus : Sovitin pyörittää uunilautasta.



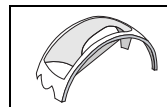
2. **Pyöritysalusta**, joka sijoitetaan uunin keskelle.

Tarkoitus : Pyöritysalusta kannattelee uunilautasta.



3. **Uunilautanen**, joka sijoitetaan pyöritysalustan päälle siten, että sen keskiosa osuu sovittimeen.

Tarkoitus : Uunilautanen toimii pääasiallisena keittopintana, joka voidaan poistaa puhdistamista varten helposti.



4. **Tuttipullon pidike**, katso sivu 17.

Tarkoitus : Lämmitettäessä tuttipullo tulee asettaa kaltevassa asennossa tuttipullon pidikkeen uraan.



5. **Tehohöyrykeitin**, katso sivu 12. (vain MR89)

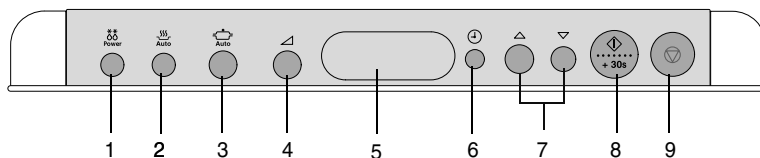
Tarkoitus : Käytä muovista höyrykeitintä tehohöyrytystoiminnon kanssa.



ÄLÄ käytä mikroaaltouunia ilman pyöritysalustaa ja uunilautasta.

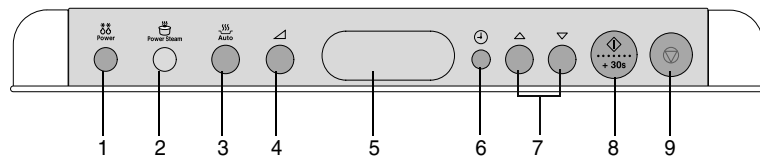
Käyttöpaneeli

Malli: MR87



- | | |
|---|---|
| 1. AUTOMAATTISEN
TEHOSULATUSTOIMINNON
NÄPPÄIN | 5. NÄYTTÖ |
| 2. AUTOMAATTISEN
UUELLEENLÄMMITYKSEN
VALINTANÄPPÄIN | 6. KELLON ASETUS |
| 3. AUTOMAATTISEN
VALMISTUSTOIMINNON
NÄPPÄIN | 7. YLÖS/ALAS -NÄPPÄIN
(valmistusaika, paino ja
annoskoko) |
| 4. TEHOTASON ASETUS | 8. KÄYNNISTYSNÄPPÄIN |
| | 9. PYSÄYTYS- JA
PERUUTUSNÄPPÄIN |

Malli: MR89



- | | |
|---|---|
| 1. AUTOMAATTISEN
TEHOSULATUSTOIMINNON
NÄPPÄIN | 5. NÄYTTÖ |
| 2. TEHOHÖYRYTYSNÄPPÄIN | 6. KELLON ASETUS |
| 3. AUTOMAATTISEN
UUELLEENLÄMMITYKSEN
VALINTANÄPPÄIN | 7. YLÖS/ALAS -NÄPPÄIN
(valmistusaika, paino ja
annoskoko) |
| 4. TEHOTASON ASETUS | 8. KÄYNNISTYSNÄPPÄIN |
| | 9. PYSÄYTYS- JA
PERUUTUSNÄPPÄIN |

Ohjekirjan käyttö

Olet juuri hankkinut SAMSUNG-mikroaaltouunin. Käyttöohje sisältää hyödyllistä tietoa ruoanvalmistuksesta mikroaaltouunin avulla:

- Turvaohjeet
- Käyttöön soveltuvat lisätarvikkeet ja valmistusastiat
- Hyödyllisiä ruoanvalmistusvinkkejä

Käyttöohjeen alkuosasta löydät kuvia mikroaaltouunista ja erityisesti sen käyttöpaneelistä, joiden avulla löydät näppäimet helpommin.

Vaiheittaisten toimintaohjeiden yhteydessä käytetään kahta symbolia:



Tärkeää



Muistiinpanoja

VAROTOIMENPITEITÄ LIALLISEN MIKROAALTOSÄTEILYN VÄLTÄMISEKSI

Oheisten turvaohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa altistumiseen vaaralliselle mikroaaltosäteilylle.

- (a) Älä koskaan yritä käyttää mikroaaltouunia luukun ollessa auki. Älä myöskään muuta sen turvalukitusta (oven lukonkieliä) tai työnnä vieraita esineitä turvalukituskoloihin.
- (b) Älä milloinkaan laita mitään mikroaaltouunin luukun ja uuniaukon väliin tai anna ruoan- ja puhdistusaineen jätteiden kertyä tiivistepinnoille. Huolehdi oven ja oven tiivistepintojen puhtaudesta: pyyhi ne ensimmäisen käyttökerran jälkeen ensin kostealla ja sen jälkeen pehmeällä ja kuivalla liinalla.
- (c) Älä käytä vaurioitunutta uunia ennen kuin valmistajan kouluttama ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistunut ammattihenkilö on huoltanut sen. On erityisen tärkeää, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että
 - (1) luukku, luukun tiivisteet ja tiivistepinnat
 - (2) luukun saranat (rikkinäiset tai löystyneet) ja
 - (3) virtajohto ovat moitteettomassa kunnossa.
- (d) Uunin säätö tai huolto tulee jättää valmistajan kouluttaman ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistuneen ammattihenkilön tehtäväksi.

Turvaohjeet

FI

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ TULEVAA KÄYTTÖÄ VARTEN.

Ennen ruoan tai nesteiden valmistusta mikroaaltouunissa on huolehdittava seuraavien turvaohjeiden noudattamisesta.

- ÄLÄ** käytä metallisia valmistusastioita mikroaaltouunissa:
 - Metalliset säilytysastiat
 - Kulta- tai hopeakoristelulla varustetut pöytäkalustot
 - Paistinvartaat, haarukat jne.

Syy: Mahdollinen sähkökaari tai kipinäointi saattaa vaurioittaa uunia.
- ÄLÄ** lämmitä:
 - Ilmatiiviitä tai tyhjiöpakattuja pulloja, tölkkejä ja säilytysastioita esim. vauvanruokatölkkejä
 - Ilmatiivistä ruokaa.

esim. kananmunia, kuorellisia pähkinöitä ja tomaatteja

Syy: Kasvavan paineen seurauksena ne saattavat räjähtää.

Vinkki: Poista kannet ja lävistä kalvot, pussit jne.
- ÄLÄ** käytä mikroaaltouunia tyhjänä.

Syy: Uunin seinämät saattavat vahingoittua.

Vinkki: Pidä uunissa aina lasillinen vettä.

Vesi imee mikroaallot itseensä, mikäli uuni käynnistetään vahingossa tyhjänä.
- ÄLÄ** peitä laitteen takaosassa olevia tuuletusaukkoja liinoilla tai paperilla.

Syy: Uunista tuleva kuuma ilma saattaa sytyttää liinat tai paperin palamaan.
- Käytä **AINA** suojakäsineitä ruokaa uunista ottaessasi.

Syy: Jotkin ruoat imevät mikroaallot itseensä ja lämpö siirtyy ruoasta astiaan. Tästä syystä astiat ovat kuumia.
- ÄLÄ** kosketa lämpöä säteileviä osia tai uunin sisäseinämiä.

Syy: Seinämät saattavat olla polttavan kuumia vielä ruoan valmistumisenkin jälkeen, vaikka ne eivät päällisin puolin siltä näyttäisikään. Älä anna palavien aineiden koskettaa uunin sisäpintaa. Anna uunin jäähtyä ensin.
- Ohjeita tulipalovaaran pienentämiseksi uunin sisällä:
 - Älä säilytä palavia aineita uunissa.
 - Poista paperi- ja muovipussien metalliset kierresulkijat.
 - Älä käytä mikroaaltouunia sanomalehtien kuivaukseen.

- Jos huomaat savua, pidä uunin luukku suljettuna ja kytke laite pois päältä tai irrota se verkosta.
- Noudata erityistä huomiota nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi.
 - Anna ruoan **AINA** seistä ainakin 20 sekuntia uunin virran katkaisemisen jälkeen, jotta lämpötila pääsee tasaantumaan.
 - Hämmennä ruokaa tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen.
 - Noudata huolellisuutta käsitellessäsi säilytysastiaa lämmityksen jälkeen. Voit polttaa itsesi, jos astia on liian kuuma.
 - Ruoka saattaa kiehahtaa viiveellä räjähtävin seurauksin.
 - Viiveellä tapahtuvan kiehumisen ja mahdollisen itsesi polttamisen välttämiseksi laita muovilusikka tai lasitikku juomaan ja hämmennä ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen.

Syy: Nesteiden kuumennuksen aikana kiehumispiste saattaa siirtyä, jolloin räjähtävä kiehuminen saattaa käynnistyä astian poistamisen jälkeen uunista. Voit tällöin polttaa itsesi.
 - Jos poltat itsesi, noudata seuraavia ENSIAPUA koskevia ohjeita:
 - * Kasta poltetu alue kylmään veteen ainakin kymmeneksi minuutiksi.
 - * Peitä puhtaalla ja kuivalla kääreellä.
 - * Älä käytä voiteita, öljyjä tai nestemäisiä hoitoaineita.
 - ÄLÄ KOSKAAN** täytää astiaa aivan täyteen ja valitse sellainen astia, jonka suu on sen pohjaa leveämpi, jotta neste ei pääse kiehumaan yli. Kapeakaulaiset pullot saattavat ylikuumetessaan myös räjähtää.
 - Tarkista vauvanruoan tai maidon lämpötila **AINA** ennen sen antamista vauvalle.
 - ÄLÄ KOSKAAN** lämmitä tuttipulloa tutin kanssa, koska pullo voi ylikuumetessaan räjähtää.
 - Vältä virtajohtojen vahingoittamista.
 - Älä kasta virtajohtoa veteen tai kytke sitä märkänä ja pidä se myös kaukana kuumista pinnoista.
 - Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut.
 - Seiso käsivarren etäisyydellä uunista sen luukkua avatessa.

Syy: Uunista tuleva kuuma ilma tai höyry saattaa polttaa sinut.
 - Pidä uunin sisäpinta puhtaana.

Syy: Uunin seinämiin tai pohjaan tarttuneet ruoanjätteet tai roiskunut öljy saattavat vahingoittaa maalipintaa ja vähentää uunin tehoa.

Turvaohjeet (jatkoa)

12. Unin käytön aikana saattaa esiintyä naksuvia ääniä (etenkin sulatuksen aikana).
Syy: Äänen esiintyminen on täysin normaalia ja se johtuu sähköisistä tehonvaihteluista.
13. Jos mikroaaltouunia käytetään tyhjänä, siitä katkeaa automaattisesti virta turvallisuussyistä johtuen. Laitetta voidaan käyttää tavalliseen tapaan sen seistystä yli 30 minuutin ajan.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Jos ruokaa lämmitetään tai keitetään muovista, paperista tai muusta palavasta aineesta valmistetussa kertokäyttöastiassa, uuniin tulee katsoa ajoittain valmistuksen aikana.

TÄRKEÄÄ

ÄLÄ KOSKAAN anna pienten lasten käyttää mikroaaltouunia tai leikkiä sillä. Älä myöskään jätä heitä käytössä olevan mikroaaltouunin lähelle ilman valvontaa. Lapsia kiinnostavia esineitä ei tule säilyttää tai pitää piilossa välittömästi uunin yläpuolella olevassa paikassa.

VAROITUS:

Jos luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei tule käyttää ennen kuin ammattihenkilö on korjannut sen.

VAROITUS:

Muiden kuin ammattihenkilöiden ei tule suorittaa sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, jotka sisältävät mikroaaltosäteilyltä suojaavan kannen poistamisen, sillä tämä on vaarallista.

VAROITUS:

Nesteitä ja muita ruokia ei tule lämmittää suljetuissa säilytysastioissa, sillä ne saattavat räjähtää.

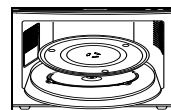
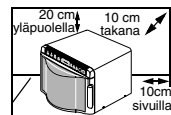
VAROITUS:

Anna lasten käyttää uunia ilman valvontaa ainoastaan silloin, jos hänelle on annettu riittävät ohjeet, jotta lapsi pystyy käyttämään uunia turvallisesti ja ymmärtää sen väärään käyttöön liittyvät vaarat.

Mikroaaltouunin sijoitus

Sijoita uuni tasaiselle ja tukevalle alustalle, joka on tarpeeksi vahva kannattamaan sen painon turvallisesti.

FI



1. Kun asetat uunin paikalleen, huolehdi sen riittävästä tuuletuksesta ja jätä ainakin 10 cm (4 tuumaa) tilaa sen taakse ja sen sivuille sekä ainakin 20 cm (8 tuumaa) tilaa sen yläpuolelle.
2. Poista kaikki pakkausmateriaalit uunin sisältä. Aseta pyöritysalusta ja uunilautanen paikoilleen. Tarkista, että uunilautanen pääsee pyörimään vapaasti.
3. Mikroaaltouuni tulee sijoittaa siten, että sen pistokkeeseen pääsee helposti käsiksi.



Älä koskaan tuki ilmanvaihtoaukkoja, sillä uuni saattaa ylikuumeta ja kytkeä itsensä automaattisesti pois päältä. Laitetta voidaan käyttää uudestaan sen jäähtytyä ensin riittävästi.



Turvallisuutesi vuoksi virtajohto tulee kytkeä kolminapaiseen, 230 voltin ja 50 hertsin vaihtovirtajännitteellä varustettuun maadoitettuun pistorasiaan. Jos laitteen virtajohto on vahingoittunut, valmistajan, sen valtuuttaman huollon tai muun ammattihenkilön tulee vaihtaa se vaaratilanteiden välttämiseksi.



Älä sijoita mikroaaltouunia kuumaan tai kosteaan ympäristöön, kuten perinteisen uunin tai lämpöpatterin lähelle. Uunin sähköominaisuudet on otettava huomioon ja mahdollisten jatkojohtojen tulee vastata samoja vaatimuksia kuin uunin mukana tulleen virtajohdonkin. Pyyhi mikroaaltouunin sisäpuoli ja luukun tiivisteet kostealla liinalla ennen laitteen käyttöä ensimmäistä kertaa.

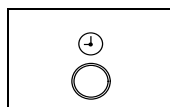
Kellonajan asetus

FI

Mikroaaltouuni on varustettu sisäänrakennetulla kellolla. Aika voidaan näyttää 24 tai 12 tunnin muodossa. Kellonaika on asetettava:

- Mikroaaltouunin käyttöönoton yhteydessä
- Sähkökatkoksen jälkeen

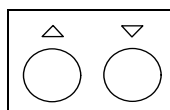
☒ Älä unohda nollata kelloa, kun vaihdat kesä- ja talviajan välillä.



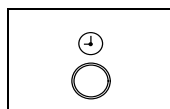
1. **Kellonajan näyttö...** Paina -näppäintä...

24 tunnin muodossa
12 tunnin muodossa

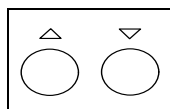
Kerran
Kaksi kertaa



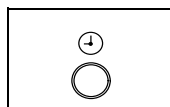
2. Paina **Ylös / Alas** -näppäintä ja aseta tunti.



3. Paina -näppäintä.



4. Paina **Ylös / Alas** -näppäintä ja aseta minuutti.



5. Paina -näppäintä.

Mitä tehdä, jos olet epävarma tai sinulla on ongelma

Jos sinulla ilmenee jokin alla mainituista ongelmista, koeta annettuja ratkaisuja.

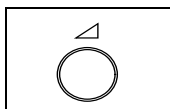
- ◆ Tämä on tavallista.
 - Kosteuden tiivistyminen uunin sisällä.
 - Ilmavirtaus luukun ja laitteen ulkokuoren ympärillä.
 - Lievä lämmön heijastuminen luukun ja laitteen ulkokuoren ympärillä.
 - Höyryn ulosvirtaus luukun ympärillä tai ilmanpoistaukoista.
 - ◆ Uuni ei käynnisty, kun painat -näppäintä.
 - Onko luukku kunnolla suljettu?
 - ◆ Ruoka ei ole kypsynyt lainkaan.
 - Oletko asettanut ajastimen oikein ja/tai painanut -näppäintä?
 - Onko luukku suljettu?
 - Oletko ylikuormittanut sähköpiirin, jonka seurauksena sulake on palanut tai turvasulake on lauennut?
 - ◆ Ruoka on ylikypsää tai raakaa
 - Oliko valmistusaika asetettu oikein ruoan tyyppin mukaan?
 - Oliko tehotaso valittu oikein?
 - ◆ Uunin sisällä esiintyy kipinöintiä ja räjähtelyä (valokaaren muodostuminen)
 - Oletko käyttänyt metallikoristelulla varustettua astiaa?
 - Oletko unohtanut haarukan tai muun metallisen ruokailuvälineen uunin sisälle?
 - Onko alumiinifolio liian lähellä sisäseinämiä?
 - ◆ Mikroaaltouuni häiritsee radio- tai televisiolähetystä
 - Televisio- tai radiolähetyksissä saattaa esiintyä lieviä häiriöitä uunin käytön aikana. Tämä on normaalia. Ongelma poistuu, kun sijoitat uunin kauemmaksi televisioista, radioista ja antenneista.
 - Jos uunin mikroprosessori aistii häiriöitä, näyttö saattaa nollautua. Ongelma poistuu, kun irrotat virtajohdon seinästä ja kytket sen uudestaan. Aseta kellonaika uudestaan.
- ☒ Jos et pysty ratkaisemaan ongelmaa yllä olevien neuvojen avulla, ota yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjääsi tai SAMSUNG-huoltoon.

Ruoanvalmistus ja uudelleenlämmitys

Seuraavat toimenpiteet selittävät, miten ruokaa voidaan valmistaa tai miten se voidaan lämmittää uudestaan.

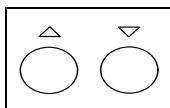
Tarkista mikroaaltouunin asetukset AINA ennen sen jättämistä ilman valvontaa.

Laita ruoka ensiksi uunilautasen keskelle. Sulje sen jälkeen uunin luukku.

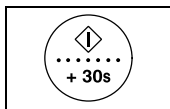


1. Paina -näppäintä.

Tulos: Näytölle ilmestyy 800 W (maksimiteho):
Valitse haluttu tehotaso painamalla -näppäintä kunnes näytölle ilmestyy sitä vastaava wattilukema. Ohjearvot löydät tehotasotaulukosta.



2. Valitse valmistusaika painamalla **Ylös / Alas** -näppäintä tarpeen mukaan.



3. Paina -näppäintä.

Tulos: Uunivalo syttyy ja uunilautanen alkaa pyöriä. Valmistus alkaa ja sen päätyttyä uuni antaa neljä äänimerkkiä.



Älä koskaan käynnistä mikroaaltouunia tyhjänä.



Jos haluat lämmittää ruokaa maksimiteholla (800W) lyhyen aikaa, paina **+30s** -näppäintä jokaista 30 sekunnin valmistusaikaa kohden. Uuni käynnistyy välittömästi.

Tehotasot

Voi valita alla olevista tehotasoista.

Tehotaso	Lähtöteho
KORKEA TASO	800 W
YLEMPI KESKITASO	600 W
KESKITASO	450 W
ALEMPI KESKITASO	300 W
SULATUS	180 W
MATALA TASO / LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN	100 W



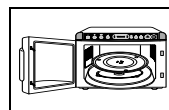
Jos valitset korkean tehotason, valmistusaikaa tulee lyhentää.



Jos valitset matalan tehotason, valmistusaikaa tulee pidentää.

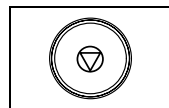
Valmistuksen keskeytys

Valmistuksen voi keskeyttää milloin tahansa ruoan tilan tarkistamista varten.



1. Valmistuksen väliaikainen keskeytys:
Avaa uunin luukku.

Tulos: Valmistus keskeytyy. Jos haluat jatkaa valmistusta, sulje luukku ja paina -näppäintä uudestaan.



2. Valmistuksen päättäminen kokonaan:
Paina -näppäintä.

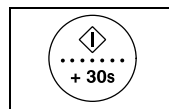
Tulos: Valmistus päättyy.
Jos haluat peruuttaa valmistusasetuksen, paina Peruuta() -näppäintä uudestaan.



Ennen valmistuksen aloittamista kaikki säädöt voidaan peruuttaa yksinkertaisesti painamalla **Peruuta**().

Valmistusajan muuttaminen

*Valmistusaikaa voidaan pidentää painamalla **+30s**-näppäintä kerran jokaista lisättävää 30 sekuntia kohden.*



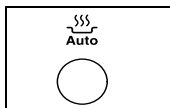
Paina **+30s** -näppäintä kerran jokaista lisättävää 30 sekuntia kohden.

Automaattisen uudelleenlämmitystoiminnon käyttö

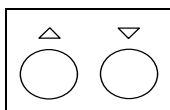
FI

Automaattisella uudelleenlämmitystoiminnolla on kaksi esiohjelmoitua valmistusaikaa. Valmistusaikaa tai tehotasoa ei tarvitse asettaa. Voit määritellä annosten määrän näppäintä painamalla. Laita ruoka ensiksi uunilautasen keskelle ja sulje luukku.

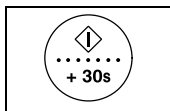
Malli: MR87



1. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi painamalla **Automaattinen uudelleenlämmitys** (Auto) -näppäintä kerran tai useammin.



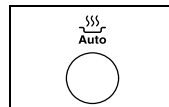
2. Valitse annoskoko painamalla **Ylös / Alas** -näppäintä. (Katso taulukkoa.)



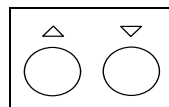
3. Paina Start -näppäintä.
Tulos: Valmistus alkaa. Sen päätyttyä:
1) Uuni antaa neljä äänimerkkiä.
2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
3) Näytölle ilmestyy jälleen nykyinen aika.

☒ Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

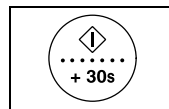
Malli: MR89



1. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi painamalla **Automaattinen uudelleenlämmitys** (Auto) -näppäintä kerran tai useammin.



2. Valitse annoskoko painamalla **Ylös / Alas** -näppäintä. (Katso taulukkoa.)



3. Paina Start -näppäintä.
Tulos: Valmistus alkaa. Sen päätyttyä:
1) Uuni antaa neljä äänimerkkiä.
2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
3) Näytölle ilmestyy jälleen nykyinen aika.

☒ Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

Automaattisen uudelleenlämmityksen asetukset

Alla olevassa taulukossa kuvataan neljä ruoan uudelleenlämmitykseen tarkoitettua automaattista ohjelmaa sekä annetaan niihin liittyvät määrät, seisotusajat ja asianmukaiset suositukset.

Malli: MR87

Koodi / Ruoka	Annoskoko	Seisotus- aika	Suosituks
1  Juomat Kahvi, maito, tee, vesi (huoneen- lämpöinen)	150 ml (1 kuppi) 250 ml (1 muki)	1-2 minuuttia	Kaada keraamiseen kuppiin (150 ml) tai mukiin (250 ml) ja laita uunilautasen keskelle. Lämmitä peittämättä. Hämmennä huolellisesti ennen seisotusta ja sen jälkeen. Ole varovainen ottaessasi kuppeja uunista (katso nesteitä koskevat turvaohjeet).
2  Valmisruoat (jäähdytetyt)	300-350 g 400-450 g	3 minuuttia	Laita keraamiikkalautaselle ja peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuvien aterioiden lämmitykseen (esim. lihaa kastikkeen kera, vihanneksia sekä lisukkeita kuten perunaa, riisiä tai pastaa).
3  Pakastetut valmisateriat	300-350 g 400-450 g	4 minuuttia	Ota pakastettu valmisateria (-18°C) esiin ja tarkista, soveltuuko astia mikroaaltouunissa käytettäväksi. Lävistä valmisaterian kalvo. Laita pakastettu valmisateria uunilautasen keskelle. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuvien pakastettujen valmisaterioiden lämmitykseen (esim. lihaa kastikkeen kera, vihanneksia sekä lisukkeita kuten perunaa, riisiä tai pastaa).
4  Keitot (jäähdytetyt)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml	2-3 minuuttia	Kaada keitto syvälle keraamiikkalautaselle tai -kulhoon. Peitä lämmityksen ja seisotuksen ajaksi. Hämmennä ennen seisotusta ja sen jälkeen.

Alla olevassa taulukossa kuvataan neljä valmisruokien, pakastettujen valmisruokien ja juomien uudelleenlämmitykseen sekä pakastettujen kakkujen sulattamiseen tarkoitettua automaattista ohjelmaa sekä annetaan niihin liittyvät määrät, seisotusajat ja asianmukaiset suositukset.

Malli: MR89

Koodi / Ruoka	Annoskoko	Seiso- tusaika	Suosituks
1  Valmisruoat (jäähdytetyt)	300-350 g 400-450 g	3 minuuttia	Laita keraamiikkalautaselle ja peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuvien aterioiden lämmitykseen (esim. lihaa kastikkeen kera, vihanneksia sekä lisukkeita kuten perunaa, riisiä tai pastaa).
2  Pakastetut valmisateriat	300-350 g 400-450 g	4 minuuttia	Ota pakastettu valmisateria esiin ja tarkista, soveltuuko astia mikroaaltouunissa käytettäväksi. Lävistä valmisaterian kalvo. Laita pakastettu valmisateria uunilautasen keskelle. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuvien pakastettujen valmisaterioiden lämmitykseen (esim. lihaa kastikkeen kera, vihanneksia sekä lisukkeita kuten perunaa, riisiä tai pastaa).
3  Juomat Kahvi, maito, tee, vesi (huoneen- lämpöinen)	150 ml (1 kuppi) 250 ml (1 muki)	1-2 minuuttia	Kaada keraamiseen kuppiin (150 ml) tai mukiin (250 ml) ja laita uunilautasen keskelle. Lämmitä peittämättä. Hämmennä huolellisesti ennen seisotusta ja sen jälkeen. Ole varovainen ottaessasi kuppeja uunista (katso nesteitä koskevat turvaohjeet).
4  Pakastetut kakunpalat	100 g (1 kpl) 200 g (2 kpl) 300 g (2-3 kpl) 400 g (3-4 kpl) 500 g (4 kpl)	5-15 minuuttia	Laita pakastetut kakunpalat (-18°C) talouspaperille ja sen jälkeen uunilautaselle. Aseta yksi pala keskelle, kaksi palaa toisiaan vastapäätä ja kolme tai neljä palaa ympyrään. Tämä ohjelma soveltuu kakunpalojen, mm. murokuorrutetun omenakakun, hilekoristeisen kakun, unikonsiemenkakun ja muffinssien lämmitykseen. Sitä ei voida käyttää kokonaisten, kermatäytteisten tai suklaakuorrutetujen kakkujen lämmitykseen.

FI

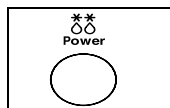
Automaattisen tehosulatustoiminnon käyttö

FI

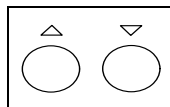
Automaattisen tehosulatustoiminnon avulla voidaan sulattaa lihaa, siipikarjaa, kalaa, leipää ja kakkuja. Sulatusaika ja tehotaso asetetaan automaattisesti.

☒ Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön tarkoitettuja astioita.

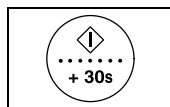
Laita pakastettu ruoka ensiksi uunilautasen keskelle ja sulje luukku.



1. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi painamalla **Tehosulatus** (Power) -näppäintä kerran tai useammin.



2. Valitse ruoan paino painamalla **Ylös / Alas** -näppäintä. (Katso taulukkoa.)



3. Paina **Start** -näppäintä.

Tulos:

- ◆ Sulatus käynnistyy.
- ◆ Sulatusajan puoleksavälissä uuni antaa äänimerkin ja muistuttaa sinua ruoan kääntämisestä.
- ◆ Paina **Start** -näppäintä uudestaan sulatuksen suorittamiseksi loppuun.

☒ Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

☒ Voit sulattaa ruoan myös käsin. Jos haluat toimia näin, valitse mikroaaltouunin valmistus- ja uudelleenlämmitystoiminto teholla 180W. Lisätietoja saat sivu 7 olevasta osiosta "Valmistus/uudelleenlämmitys".

Automaattisen tehosulatustoiminnon asetukset

Alla olevassa taulukossa kuvataan neljä automaattista sulatusohjelmaa sekä annetaan niihin liittyvät määrät, seisotusajat ja asianmukaiset suositukset.

Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen sulattamista. Laita liha, siipikarja ja kala keraamiikkalautaselle.

Ruoka	Annoskoko	Seisotusaika	Suosituks
1 Liha	200-2000g	20-60 minuuttia	Suojaa reunat alumiinifoliolla. Käännä liha sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi naudanlihan, lampaanlihan, sianlihan, pihvien, kyljysten ja jauhelihan kanssa.
2 Siipikarja	200-2000g	20-60 minuuttia	Suojaa koivet ja siipien kärjet alumiinifoliolla. Käännä liha sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen että paloitellun kanan kanssa.
3 Kala	200-2000g	20-50 minuuttia	Suojaa kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä kala sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen kalan että kalafileiden kanssa.
4 Leipä / Kakku	125-1000g	5-30 minuuttia	Laita leipä talouspaperille ja käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. Laita kakku keraamiikkalautaselle ja mikäli mahdollista, käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. (Uuni pysyy toiminnassa ja pysähtyy, kun luukku avataan.) Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten viipaloitujen ja kokonaisten leipien, kuten myös sämpylöiden ja patonkien kanssa. Asettele sämpylät ympyrän muotoon. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten hiivalla valmistettujen kakkujen, keksien, juustokakkujen ja voitaikinojen kanssa. Sitä ei voida käyttää murotaikina- ja taikinakuorellisten leivonnaisten, hedelmä- ja kermakakkujen tai suklaakuorrutettujen kakkujen kanssa.



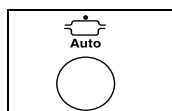
Jos haluat sulattaa ruoan käsin, valitse manuaalinen sulatus toiminto teholla 180 W. Lisätietoja manuaalisesta sulatuksesta ja sulatusajoista saat sivu 18.

Automaattisen valmistustoiminnon käyttö(MR87)

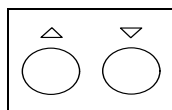
Automaattisella valmistustoiminnolla on neljä esiohjelmoitua valmistusaikaa, joten valmistusaikaa tai tehotasoa ei tarvitse asettaa.

Voit määritellä annosten määrän näppäintä painamalla.

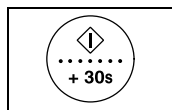
Laita ruoka ensiksi uunilautasen keskelle ja sulje luukku.



1. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi painamalla **Automaattinen valmistus**()-näppäintä kerran tai useammin.



2. Valitse annoskoko painamalla **Ylös / Alas** -näppäintä. (Katso taulukkoa.)



3. Paina -näppäintä.
Tulos: Valmistus alkaa. Sen päättyttyä:
1) Uuni antaa neljä äänimerkkiä.
2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
3) Näytölle ilmestyy jälleen nykyinen aika.

✉ Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

Automaattisen valmistustoiminnon asetukset(MR87)

Alla olevassa taulukossa kuvataan neljä automaattista ohjelmaa ja annetaan niihin liittyvät määrät, seisotusajat ja asianmukaiset suositukset.

Koodi / Ruoka	Annoskoko	Seisotus- aika	Suosituks
1 Tuoreet vihannekset	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 minuuttia	Pese, puhdista ja paloittele vihannekset samankokoisiksi ja punnitse ne. Laita ne kannella varustettuun lasikulhoon. Lisää 30 ml (2 ruokalusikallista) vettä 100-250 g annokseen, 45 ml (3 ruokalusikallista) vettä 300-450 g annokseen ja 60-75 ml (4-5 ruokalusikallista) vettä 500-550 g annokseen. Hämmennä valmistuksen jälkeen.
2 Pakastevihannekset	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 minuuttia	Punnitse pakastevihannekset (-18°C) ja laita ne sopivan kokoiseen, kannella varustettuun pyrex-lasikulhoon. Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) vettä 100-350 g annokseen ja 30 ml (2 ruokalusikallista) vettä 400-550 g annokseen. Hämmennä valmistuksen jälkeen ja seisotuksen aikana. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi herneiden, maissin, parsakaalin, kukkakaalin ja sekavihannesten kuten herneiden, porkkanoiden ja kukkakaalin kanssa.
3 Tuore kala	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	3 minuuttia	Pese vedellä ja pirkota sitruunamehulla. Käytä tarkoitukseen sopivaa lasi- tai keramiikkakulhoa. ja asettele kokonaiset kalat siihen ilman päätä ja pyrstöä. Peitä mikroaaltokäyttöön soveltuvalla kelmulla valmistuksen ja seisotuksen ajaksi.
4 Kuoritut perunat	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 minuuttia	Kuori, pese ja leikkaa perunat samankokoisiksi ja punnitse ne. Laita ne kannella varustettuun lasikulhoon. Lisää 45 ml (3 ruokalusikallista) vettä 300-450 g annokseen ja 60 ml (4 ruokalusikallista) vettä 500-550 g annokseen.

FI

Tehohöyrytystoiminnon käyttö(MR89)

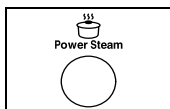
FI

Tehohöyrytystoimintaa käytettäessä valmistusaika asetetaan automaattisesti.

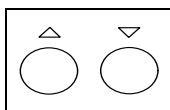
Voit määrittellä annosten määrän näppäintä painamalla.

Käytä muovista höyrykeitintä tehohöyrytystoiminnon kanssa.

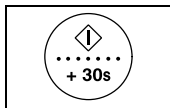
Laita ensiksi muovinen höyrykeitin uunilautasen keskelle ja sulje luukku.



1. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi painamalla **Tehohöyrytys** (Power Steam) -näppäintä kerran tai useammin.



2. Valitse annoskoko painamalla **Ylös / Alas** -näppäintä. (Katso taulukkoa.)



3. Paina **Tulos** -näppäintä.
Tulos: Valmistus alkaa. Sen päättyttyä:
1) Uuni antaa neljä äänimerkkiä.
2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
3) Näytölle ilmestyy jälleen nykyinen aika.

☒ Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

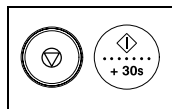
Alla olevassa taulukossa kuvataan neljä tehohöyrytystoimintaa käyttävää automaattista ohjelmaa sekä annetaan niihin liittyvät määrät, seisosutusajat ja asianmukaiset suositukset. Käytä muovista höyrykeitintä tehohöyrytystoiminnon kanssa.

Koodi / Ruoka	Annoskoko	Seisotusaika	Suosituks
1 Valkoinen riisi	250g 375g	4-5 minuuttia	Laita valkoinen riisi (esikeitetty) höyrykeittimeen. Lisää 500 ml kylmää vettä valmistaessasi 250 g riisiä ja 750 ml vettä 375 g riisiä varten. Sulje höyrykeittimen kansi. Poista mikroaaltouunin sisällä oleva kosteus käytön jälkeen talouspaperilla.
2 Kuoritut perunat	100-150g 200-250g 300-350g 400-450g 500-550g	2-3 minuuttia	Kuori, pese ja leikkaa perunat samankokoisiksi ja punnitse ne. Laita ne höyrykeittimeen. Lisää 15-30 ml (1-2 ruokalusikallista) vettä höyrytettäessä 100-350 g ja 45-60 ml (3-4 ruokalusikallista) vettä 400-550 g varten. Sulje höyrykeittimen kansi.
3 Tuoreet vihannekset	100-150g 200-250g 300-350g 400-450g	1-2 minuuttia	Pese, puhdista ja paloittele vihannekset samankokoisiksi ja punnitse ne. Laita ne höyrykeittimeen. Lisää 30 ml (2 ruokalusikallista) vettä höyrytettäessä 100-350 g ja 45 ml (3 ruokalusikallista) vettä 400-550 g varten. Sulje höyrykeittimen kansi. Hämmennä huolellisesti ennen seisotusta.
4 Hedelmä-hilloke	100-150g 200-250g 300-350g 400-450g	2-3 minuuttia	Kuori, pese ja leikkaa hedelmät samankokoisiksi viipaleiksi tai kuutioiksi ja punnitse ne. Laita ne höyrykeittimeen. Lisää 15-30 ml (1-2 ruokalusikallista) vettä höyrytettäessä 100-350 g hedelmiä ja 45 ml (3 ruokalusikallista) vettä 400-550 g varten. Lisää myös 1-2 ruokalusikallista sokeria. Sulje höyrykeittimen kansi. Hämmennä huolellisesti höyrytyksen jälkeen. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi omenoiden, päärynöiden, luumujen, aprikoosien, mangojen tai ananaksen kanssa.

☒ Voit höyryttää ruoan myös käsin.
Lisätietoja manuaalisesta höyrytyksestä ja höyrytysajoista saatsivu 19.

Hälytysäänen mykistäminen

Voit mykistää hälytysäänen milloin tahansa.



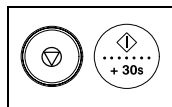
1. Paina  ja  -näppäimiä samanaikaisesti.

Tulos:

- ◆ Näytölle ilmestyy seuraava viesti:

OFF

- ◆ Uuni ei anna äänimerkkiä näppäimiä painettaessa.



2. Äänimerkin voi kytkeä takaisin päälle painamalla  ja  -näppäimiä samanaikaisesti uudestaan.

Tulos:

- ◆ Näytölle ilmestyy seuraava viesti:

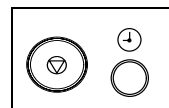
On

- ◆ Uuni toimii jälleen siten, että äänimerkki on kytkettynä.

Mikroaaltouunin turvalukitus

Mikroaaltouuni on varustettu erityisellä lapsilukko-ohjelmalla, joka antaa mahdollisuuden uunin ”lukitsemiseen” siten, että lapset tai muut laitetta tuntemattomat henkilöt eivät pääse käyttämään sitä vahingossa.

Uuni voidaan lukita milloin tahansa.

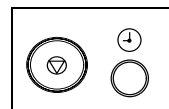


1. Paina  ja  -näppäimiä samanaikaisesti.

Tulos:

- ◆ Uuni lukkiutuu (mitään toimintoa ei voi valita).
- ◆ Näytölle ilmestyy ”L”.

L



2. Uunin lukituksen voi kumota painamalla  ja  -näppäimiä samanaikaisesti uudestaan.

Tulos: Uunia voidaan käyttää tavalliseen tapaan.

FI

Valmistusastiaopas

FI

Ruoan valmistus mikroaaltouunissa edellyttää, että mikroaallot pystyvät läpäisemään ruoan ilman, että ne heijastuvat käytettävästä astiasta tai että astia imee ne itseensä.

Tästä syystä valmistusastioiden valinnassa on noudatettava huolellisuutta. Jos valmistusastia on merkitty mikroaaltouunikäyttöön sopivaksi, sinulla ei ole aihetta huoleen.

Alla olevassa taulukossa luetellaan valmistusastioiden eri tyypit ja osoitetaan niiden soveltuvuus ja käyttö mikroaaltouunien kanssa.

Valmistusastiat	Soveltuvuus mikroaaltouunikäyttöön	Huomautukset
Alumiinifolio	✓ X	Voidaan käyttää pieninä erinä valmistettavan ruoan osien suojeluun ylikeittämistä vastaan. Valokaaret ovat mahdollisia, mikäli folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos foliota käytetään liian paljon.
Rusketuslautanen	✓	Älä esilämmitä pidempään kuin kahdeksan minuutin ajan.
Posliini- ja saviastiat	✓	Posliini, saviastiat, lasitettu fajanssi ja luuposliini soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäväksi, paitsi jos ne on varustettu metallikoristelulla.
Kertakäyttöiset polyesteri-kartonkiastiat	✓	Jotkin pakasteruoat pakataan tällaisiin astioihin.
Pikaruokien pakkaukset		
• Polystyreenikupit ja astiat	✓	Voidaan käyttää ruoan lämmitykseen. Ylikuumentuminen saattaa aiheuttaa polystyreenin sulamisen.
• Paperipussit tai sanomalehti	X	Saattaa syttyä tuleen.
• Uusiopaperit tai metallikoristelut	X	Saattaa aiheuttaa valokaaren.

Lasitavara

• Uuni- ja pöytäkäyttöön tarkoitettut astiat	✓	Voidaan käyttää, paitsi jos ne on varustettu metallikoristelulla.
• Hieno lasitavara	✓	Voidaan käyttää ruoan tai juomien lämmitykseen. Hieno lasi saattaa särkyä tai haljeta äkillisen kuumentamisen seurauksena.
• Lasitölkit	✓	Kansi on poistettava. Soveltuu ainoastaan lämmitykseen.

Metalli

• Astiat	X	Saattaa aiheuttaa valokaaren tai tulipalon.
• Pakastuspussin kierresulkijat	X	

Paperi

• Lautaset, kupit, lautasliinat ja talouspaperi	✓	Lyhyen aikaa kestävään valmistukseen ja lämmitykseen. Myös liiallisen kosteuden imemiseen.
• Uusiopaperi	X	Saattaa aiheuttaa valokaaren.

Muovi

• Astiat	✓	Erityisesti jos ne ovat lämpöä kestäviä lämpömuoveja. Jotkin muut muovit saattavat vääntyä tai muuttaa väriään korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä melamiinimuovia.
• Muovikeltu	✓	Voidaan käyttää kosteuden sisällä pitämiseen. Sen ei tule koskea ruokaan. Varo kuumaa höyryä kelmua poistaessasi.
• Pakastuspussit	✓ X	Ainoastaan jos se on kiehumisen ja uunikäytön kestävä. Sen ei tule olla ilmatiivis. Lävistä tarvittaessa haarukalla.

Vahapaperi tai rasvan kestävä paperi

✓	Voidaan käyttää kosteuden sisällä pitämiseen ja roiskumisen estämiseen.
---	---

✓ :Käyttää suositellaan

✓X :Noudata varovaisuutta

X :Vaarallinen

Keitto-opas

MIKROAALLOT

Mikroaaltoenergia lävistää ruoan: siinä oleva vesi, rasva ja sokeri vetävät sen puoleensa ja imevät sen itseensä.

Mikroaallot saattavat ruoassa olevat molekyylit nopeaan liikkeeseen. Näiden molekyyliden nopea liike aiheuttaa kitkaa, josta syntyvä lämpö valmistaa ruoan.

VALMISTUS

Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetut valmistusastiat:

Parhaan mahdollisen tehon saavuttamiseksi valmistusastioiden tulee päästää mikroaaltoenergia lävitseen. Mikroaallot heijastuvat metallista, kuten ruostumattomasta teräksestä, alumiinista ja kuparista, mutta ne läpäisevät keramiikan, lasin, posliinin ja muovin, kuten myös paperin ja puun. Tästä syystä johtuen ruokaa ei koskaan tule valmistaa metalliastioissa.

Mikroaaltouunissa valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:

Monet ruoka-aineet soveltuvat mikroaaltouunissa valmistettaviksi, muun muassa tuore- tai pakastevihannekset, hedelmät, pasta, riisi, vilja, pavut, kala ja liha. Kastikkeet, maitokiisseli, keitot, vanukkaat, hillot ja maustekastikkeet voidaan myös valmistaa mikroaaltouunissa. Yleisesti ottaen valmistus mikroaaltouunissa on ihanteellinen vaihtoehto kaikille sellaisille ruoille, jotka tavallisesti valmistetaan liedellä, esimerkiksi voin tai suklaan sulatukseen (katso lähemmin neuvoja, tekniikoita ja vihjeitä sisältävää osaa)

Peittäminen valmistuksen aikana

Ruoan peittäminen valmistuksen aikana on erittäin tärkeää, koska haihtuva vesi nousee höyryinä ja edesauttaa valmistusprosessia.

Ruoka voidaan peittää eri tavoin, esimerkiksi keraamisella lautasella, muovikuvulla tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.

Seisotusajat

Valmistuksen jälkeen on tärkeää seisottaa ruokaa, jotta sen sisällä oleva lämpö pääsee tasaantumaan.

Pakastevihannesten keitto-opas

Käytä sopivaa kannella varustettua pyrex-lasikulhoa. Valmista peitettynä mahdollisimman lyhyen ajan – katso taulukkoa. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen.

Hämmennä kaksi kertaa valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen. Peitä seisotuksen ajaksi.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisot- usaika (minuuttia)	Ohjeet
Pinaatti	150g	600W	5-6	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) kylmää vettä.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisot- usaika (minuuttia)	Ohjeet
Parsakaali	300g	600W	8½-9½	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) kylmää vettä.
Herneet	300g	600W	7½-8½	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) kylmää vettä.
Vihreät pavut	300g	600W	9-10	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) kylmää vettä.
Sekavihanneks et (porkkanat, herneet, maissi)	300g	600W	7½-8½	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) kylmää vettä.
Sekavihanneks et (kiinalaiset)	300g	600W	8-9	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) kylmää vettä.

Riisin ja pastan keitto-opas

Riisi: Käytä isoa kannella varustettua pyrex-lasikulhoa. Riisin tilavuus kaksinkertaistuu valmistuksen aikana. Valmista kannella peitettynä. Kun valmistusaika on kulunut umpeen, hämmennä ennen seisotusta ja lisää suola, yrtit ja voi.
Huomaa: riisi ei välttämättä ole imenyt kaikkea vettä itseensä ennen valmistusajan päättymistä.

Pasta: Käytä isoa pyrex-lasikulhoa. Lisää kiehuva vesi, hyppysellinen suolaa ja hämmennä hyvin. Valmista peittämättä. Hämmennä ajoittain valmistuksen aikana ja sen jälkeen. Peitä seisotuksen ajaksi ja valuta perusteellisesti sen jälkeen.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisot- usaika (minuuttia)	Ohjeet
Valkoinen riisi (esikeitetty)	250g	800W	16½-17½	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi (esikeitetty)	250g	800W	21½-22½	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi	250g	600W	21½-22½	10	Lisää 600 ml kylmää vettä.
Sekariisi (riisi ja villiriisi)	250g	800W	17½-18½	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekamaissi (riisi ja maissinjyvät)	250g	800W	18½-19½	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250g	800W	11-12	5	Lisää 1000 ml kumaa vettä.

FI

Keitto-opas (jatkoa)

FI

Tuorevihannesten keitto-opas

Käytä sopivaa kannella varustettua pyrex-lasikulhoa. Lisää 30-45 ml kylmää vettä (2-3 ruokalusikallista) jokaista 250 g kohden, paitsi jos veden määräksi suositellaan jotakin muuta - katso taulukkoa. Valmista peitettynä mahdollisimman lyhyen ajan – katso taulukkoa. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen. Hämmennä kerran valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen.

Anna seistä peitettynä kolmen minuutin ajan.

Vihje: Leikkaa tuoreet vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Mitä pienempiä palat ovat, sitä nopeammin vihannekset kypsyvät.

Kaikki vihannekset tulee valmistaa täydellä mikroaaltoteholla (800 W).

Ruoka	Annos	Aika (minuuttia)	Seisot-usaika (minuuttia)	Ohjeet
Parsakaali	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Tee samankokoisia kukkia. Järjestä niiden kannat keskelle.
Ruusakaali	250g	5½-6½	3	Lisää 60-75 ml (5-6 ruokalusikallista) vettä.
Porkkanat	250g	4½-5	3	Leikkaa porkkanat samankokoisiksi viipaleiksi.
Kukkakaali	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Tee samankokoisia kukkia. Leikkaa isot kukat puoliksi. Järjestä niiden kannat keskelle.
Kesäkurpitsat	250g	3½-4	3	Leikkaa kesäkurpitsat viipaleiksi. Lisää 30 ml (2 ruokalusikallista) vettä tai nokare voita. Valmista, kunnes ne ovat pehmenneet.
Munakoisot	250g	3½-4	3	Leikkaa munakoisot pieniksi paloiksi ja pirskota yhdellä ruokalusikallisella sitruunamehua.
Purjosipulit	250g	4½-5	3	Leikkaa purjosipulit paksuiksi viipaleiksi.
Sienet	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Valmista pienet sienet kokonaisina tai viipaloituina. Älä lisää vettä ollenkaan. Pirskota sitruunamehulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuivaa ennen tarjoilua.
Sipulit	250g	5½-6	3	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää ainoastaan 15 ml (1 ruokalusikallinen) vettä.
Paprika	250g	4½-5	3	Leikkaa paprika pieniksi viipaleiksi.
Perunat	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljänneksiksi.
Kyssäkaali	250g	5-5½	3	Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.

UDELLEENLÄMMITYS

Ruuan uudelleenlämmitys mikroaaltouunissa kestää murto-osan siitä kuin perinteisellä liedellä yleensä.

Käytä uudelleenlämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja. Kaavion ajat koskevat huoneenlämpöisiä nesteitä, joiden lämpötila on +18 - +20°C sekä jäädytettyä ruokaa, jonka lämpötila on +5 - +7°C.

Sijoitus ja peittäminen

Vältä isojen kappaleiden, kuten paistipalojen uudelleenlämmitystä, sillä niillä on taipumusta ylikypsyä ja kuivua ennen kuin niiden keskusta on ehtinyt kuumeta. Pienten palojen uudelleenlämmitys onnistuu helpommin.

Tehotasot ja hämmennys

Jotkin ruoat voidaan lämmittää uudelleen teholla 800 W, kun taas toisten kohdalla lämmitystehon tulisi olla 600 W, 450 W tai jopa 300 W.

Katso viitteenä olevaa taulukkoa. Yleisesti ottaen ruoan uudelleenlämmityksessä suositellaan käytettävän matalaa tehotasoa, jos ruoka on hienoa, jos se on määrältään huomattava tai jos se todennäköisesti kuumenee hyvin nopeasti (esimerkiksi lihapiirakat).

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi ruokaa tulee kuumennuksen aikana hämmennää hyvin tai kääntää. Jos mahdollista, hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua. Noudata erityistä huomiota nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Nesteiden räjähtävän kiehumisen ja mahdollisen itsesi polttamisen välttämiseksi hämmennä ne ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen. Pidä ne mikroaaltouunissa seisotuksen ajan. Suosittelemme muovilusikan tai lasitikun laittamista nesteisiin. Vältä ruoan ylikuumennusta (ja samalla pilaamista).

On parempi aliarvioida valmistusaika ja pidentää kuumennusaikaa tarvittaessa.

Kuumennus- ja seisotusajat

Kun lämmität ruokaa uudelleen ensimmäistä kertaa, on hyödyllistä kirjata aika ylös tulevaa käyttöä varten.

Varmista aina, että uudelleenlämmitetty ruoka on kauttaaltaan tulikuuma.

Anna ruoan seistä hetken uudelleenlämmityksen jälkeen, jotta sen lämpötila pääsee tasaantumaan.

Suosittelut seisotusaika uudelleenlämmityksen jälkeen on 2-4 minuuttia, jollei kaaviossa toisin mainita.

Noudata erityistä huomiota nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Katso myös turvaohjeita käsittelevää kappaletta.

NESTEIDEN UDELLEENLÄMMITYS

Anna ruoan aina seistä ainakin 20 sekuntia uunin virran katkaisemisen jälkeen, jotta lämpötila pääsee tasaantumaan. Hämmennä ruokaa tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen. Räjähtävän kiehumisen ja mahdollisen itsesi polttamisen välttämiseksi laita lusikka tai lasitikku juomaan ja hämmennä ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen.

Keitto-opas (jatkoa)

VAUVANRUOAN UUDELLEENLÄMMITYS

VAUVANRUOKA:

Kaada syvälle keraamiikkalautaselle, peitä muovikuvulla ja hämmennä hyvin uudelleenlämmityksen jälkeen! Anna ruoan seistä 2-3 minuuttia ennen tarjoilua. Hämmennä uudestaan ja tarkista lämpötila. Suositeltu tarjoilulämpötila on 30-40°C välillä.

VAUVANMAITO:

Kaada maito steriloituun lasipulloon. Lämmitä peittämättä. Älä koskaan lämmitä tuttipulloa tutin kanssa, koska pullo voi ylikuumetessaan räjähtää. Ravista hyvin ennen seisoitusta ja vielä kerran ennen tarjoilua! Tarkista vauvanruoan tai maidon lämpötila huolellisesti aina ennen sen antamista vauvalle. Suositeltu tarjoilulämpötila on noin 37°C.

HUOMAA:

Palovammojen välttämiseksi vauvanruoka tulee tarkistaa erityisen huolellisesti ennen tarjoilua. Käytä uudelleenlämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Vauvanruoan ja maidon uudelleenlämmitys

Käytä uudelleenlämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Ruoka	Annos	Teho	Aika	Seisot- usaika (minuuttia)	Ohjeet
Vauvanruoka (vihanneksia ja lihaa)	190g	600W	20-30 sek.	2-3	Kaada syvälle keraamiikkalautaselle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuutin ajan. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Vauvanpuuro (viljanjyviä, maitoa ja hedelmiä)	190g	600W	10-20 sek.	2-3	Kaada syvälle keraamiikkalautaselle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuutin ajan. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Vauvanmaito	100ml 200ml	300W	30-40 sek. 1 min. – 1 min. 10 sek.	2-3	Hämmennä tai ravista hyvin ja kaada steriloituun lasipulloon. Laita uunilautasen keskelle. Valmista peittämättä. Ravista hyvin ja anna seistä ainakin kolmen minuutin ajan. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.

Nesteiden ja ruoan uudelleenlämmitys

Käytä uudelleenlämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min- uuttia)	Seisot- usaika (minuuttia)	Ohjeet
Juomat (kahvi, tee ja vesi)	150ml (1 kuppi) 250ml (1 kuppi)	800W	1-1½ 1½-2	1-2	Kaada kuppiin ja kuumenna peittämättä. Laita kuppi tai muki uunilautasen keskelle. Pidä mikroaaltouunissa seisoituksen ajan ja hämmennä hyvin.
Keitto (jäähdytetty)	250 g 450 g	800W	3-3½ 4-4½	2-3	Kaada syvälle keraamiikkalautaselle, peitä muovikuvulla ja hämmennä hyvin uudelleenlämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.
Muhennos (jäähdytetty)	350g	600W	5½- 6½	2-3	Laita muhennos syvälle keraamiikkalautaselle, Peitä muovikuvulla ja hämmennä ajoittain uudelleenkuumennuksen aikana sekä vielä kerran ennen seisoitusta ja tarjoilua.
Pastaa kastikkeen kera (jäähdytetty)	350g	600W	4½- 5½	3	Laita pasta (esim. spagetti tai nauhamakaroni) matalalle keraamiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Hämmennä ennen tarjoilua.
Täytettyä pastaa kastikkeen kera (jäähdytetty)	350g	600W	5-6	3	Laita täytetty pasta (esim. ravioli ja tortellini) syvälle keraamiikkalautaselle, peitä muovikuvulla ja hämmennä ajoittain uudelleenkuumennuksen aikana sekä vielä kerran ennen seisoitusta ja tarjoilua.
Ruoka- annos (jäähdytetty)	350g 450g	600W	5-6 6-7	3	Laita 2-3 jäähdytetystä osasta koostuva ruoka-annos keraamiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.

FI

Keitto-opas (jatkoa)

FI

SULATUS

Mikroaallot soveltuvat erinomaisesti jäädytetyn ruoan sulattamiseen, sillä ne sulattavat jäädytetyn ruoan lyhyessä ajassa hellästi. Tästä voi olla paljon hyötyä yllättävien vieraiden varalta.

Jäädytetty siipikarja tulee sulattaa täysin ennen valmistamista. Poista metalliset sulkiat ja pakkaus kokonaan, jotta sulanut neste pääsee valumaan pois.

Laita sulanut ruoka kannettomaan astiaan. Käännä valmistuksen puoleksavälissä, valuta neste pois ja poista mahdolliset sisälmykset niin pian kuin mahdollista. Tarkista ruoka ajoittain ja varmista, että se ei tunnu lämpimältä. Jos jäähtyneen ruoan pienikokoiset ja ohuet osat alkavat lämmetä, ne voidaan suojata pienillä alumiinifolion kappaleilla sulatuksen ajaksi.

Jos siipikarjan ulkopinta alkaa lämmetä, keskeytä sulatus ja anna sen seistä 20 minuuttia ennen sulatuksen jatkamista. Anna kalan, lihan ja siipikarjan seistä sulatuksen lopuksi. Täydelliseen sulattamiseen tarvittava seisotusaika riippuu sulatettavasta määrästä. Katso alla olevaa taulukkoa.

Vihje: Litteä ruoka sulaa helpommin kuin paksu ja pienempien määrien sulatusaika on lyhyempi kuin isompien. Pidä tämä vihje mielessä, kun pakastat tai sulatat ruokia.

Kun sulatat pakastettua ruokaa, jonka lämpötila on noin -18 – -20 °C, käytä seuraavan taulukon ohjeellisia arvoja.

Kaiken pakastetun ruoan sulatuksessa tulee käyttää sulatustehoa (180 W).

Ruoka	Annos	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Liha				
Jauhettu naudanliha	250g 500g	5-6 9-11	10-20	Laita liha matalalle keraamiikkalautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Sianlihapihvit	250g	6-7		
Siipikarja				
Paloiteltu kana	500g (2 kpl)	12-14	15-40	Asettele kananpalat ihopuoli alaspäin, kokonainen kana rintapuoli alaspäin matalalle keraamiikkalautaselle. Suojaa ohuet osat, kuten siivet ja päät alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Kokonainen kana	950g	24-26		
Kala				
Kalafileet	200g (2 kpl) 400g (4 kpl)	4½-5½ 8-10	5-20	Laita pakastettu kala matalan keraamiikkalautasen keskelle ja asettele se siten, että ohuet palat ovat paksujen palojen alla. Suojaa kapeat reunat alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Hedelmät				
Marjat	250g	4½-5½	5-10	Sijoittele hedelmät matalalle ja pyöreälle lasialle (halkaisijaltaan suurelle).
Leipä				
Sämpylät (kukin n. 50 g)	2 kpl 4 kpl	1½-2 3-3½	5-10	Asettele sämpylät ympyrän muotoon tai leipä talouspaperille uunilautasen keskelle vaakatasoon. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Paahtoleipä/voileipä	250g	4-4½		
Saksalainen leipä (vehnä- ja ruisjauhoista valmistettu)	500g	8-10		

Keitto-opas (jatkoa)

Höyrykeittimen keitto-opas (ainoastaan MR89)

Ruoka	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisot- usaika (minuuttia)	Ohjeet
Artisokat	300 g (1-2 kpl)	800W	5-6	1-2	Pese ja puhdista artisokat. Laita ne höyrykeittimeen. Lisää ruokalusikallinen sitruunamehua. Sulje höyrykeittimen kansi.
Tuoreet vihannekset	300 g	800W	4½-5	1-2	Pese, puhdista ja paloittele vihannekset (esim. parsakaali, kukkakaali, porkkanat ja paprika) samankokoisiksi ja punnitse ne. Lisää 2 ruokalusikallista vettä. Sulje höyrykeittimen kansi.
Pakastevihannekset	300 g	600W	7-8	2-3	Laita pakastevihannekset höyrykeittimeen. Lisää 1 ruokalusikallinen vettä. Sulje höyrykeittimen kansi. Hämmennä hyvin valmistuksen ja seisotuksen jälkeen.
Riisi	250g	800W	15-18	5-10	Laita riisi höyrykeittimeen. Lisää 500 ml kylmää vettä. Sulje höyrykeittimen kansi. Anna valkoisen riisin seistä 5 minuuttia, ruskean riisin 10 minuuttia valmistuksen jälkeen.
Muhennos (jäähdytetty)	400 g	600W	5-6	1-2	Laita muhennos höyrykeittimeen. Sulje höyrykeittimen kansi. Hämmennä hyvin ennen seisotusta.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisot- usaika (minuuttia)	Ohjeet
Keitto (jäähdytetty)	400 g	800W	3-4	1-2	Kaada keitto höyrykeittimeen. Sulje höyrykeittimen kansi. Hämmennä hyvin ennen seisotusta.
Pakastettu keitto	400 g	800W	8-10	2-3	Kaada pakastettu keitto höyrykeittimeen. Sulje höyrykeittimen kansi. Hämmennä hyvin ennen seisotusta.
Pakastettu currykana vihannesten kera	300 g ja vesi	800W	10-12	2-3	Laita pakastettu currykana (osina pakastettu valmisateria) höyrykeittimeen ja lisää 100 ml kylmää vettä. Sulje höyrykeittimen kansi.
Pakastetut hillolla täytetyt hiivamykyt	150 g	600W	1-2	2-3	Laita pakastettu currykana (osina pakastettu valmisateria) höyrykeittimeen ja lisää 100 ml kylmää vettä. Sulje höyrykeittimen kansi.
Popcorn	50 g	800W	2-3	1-2	Laita 50 g popcornin valmistukseen soveltuvaa kuivattua maissia höyrykeittimeen. Lisää 10 g voita ja 1 ruokalusikallinen sokeria. Sulje höyrykeittimen kansi. Käytä uunihanskoja popcornia uunista ottaessasi! (Liota keitin vedessä ennen puhdistamista.)

FI

Keitto-opas (jatkoa)

FI

NOPEATA JA HELPPOA

VOIN SULATUS

Laita 50 g voita pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Peitä muovikuvulla. Lämmitä 800 W teholla 30-40 sekunnin ajan, kunnes voi sulaa.

SUKLAAN SULATUS

Laita 100 g suklaata pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Lämmitä 450 W teholla 3-5 minuutin ajan, kunnes suklaa sulaa. Hämmennä sulatuksen aikana kerran tai kaksi kertaa. Käytä uunihanskoja niitä uunista ottaessasi!

KITEYTyneen HUNAJAN SULATUS

Laita 20 g kiteytynyttä hunajaa pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Lämmitä 300 W teholla 20-30 sekunnin ajan, kunnes hunaja sulaa.

LIIVATTEEN SULATUS

Liota kuivat liivatelehdet (10 g) 5 minuutin ajan kylmässä vedessä. Laita valutettu liivate pieneen pyrex-lasikulhoon. Lämmitä 300 W teholla 1 minuutin ajan. Hämmennä sulatuksen jälkeen.

KUORRUTUKSEN JA SOKERIKUORRUTUKSEN VALMISTUS (KAKKUJA VARTEN)

Sekoita pikakuorutus (noin 14 g) 40 g sokerin ja 250 ml kylmän veden kanssa. Valmista peittämättä pyrex-lasikulhossa 800 W teholla 3½ - 4½ minuutin ajan, kunnes kuorutus tai sokerikuorutus on läpikuultavaa. Hämmennä valmistuksen aikana kaksi kertaa.

HILLON VALMISTUS

Laita 600 g hedelmiä (esimerkiksi sekamarjoja) sopivan kokoiseen, kannella varustettuun pyrex-lasikulhoon. Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä hyvin. Valmista peitettynä 800 W teholla 10-12 minuutin ajan. Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana. Kaada välittömästi pieniin kierrekanella varustettuihin hillopurkkeihin. Paina kantha 5 minuutin ajan.

VANUKKAAN VALMISTUS

Sekoita vanukasjauhe sokerin ja maidon (500 ml) kanssa valmistajan ohjeiden mukaisesti ja hämmennä hyvin. Käytä sopivan kokoista, kannella varustettua pyrex-lasikulhoa. Valmista peitettynä 800 W teholla 6½ - 7½ minuutin ajan. Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana hyvin.

MANTELIPALASTEN RUSKISTUS

Levitä 30 g mantelipalasia keskikokoiselle keramiikkalautaselle tasaisesti. Ruskista 600 W teholla 3½ - 4½ minuutin ajan ja hämmennä ruskistuksen aikana muutaman kerran. Anna manteleiden seistä uunissa 2-3 minuutin ajan. Käytä uunihanskoja niitä uunista ottaessasi!

Mikroaaltouunin puhdistus

Seuraavat mikroaaltouunin osat tulee puhdistaa säännöllisesti, jotta rasva ja ruoanjätteet eivät pääse kertymään:

- **Sisä- ja ulkopinnat**
- **Luukku ja luukun tiivisteet**
- **Uunilautanen ja pyöritysalusta**



Varmista **AINA**, että luukun tiivisteet ovat puhtaat ja että luukku sulkeutuu kunnolla.



Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua. Tämä saattaa laskea laitteen suorituskykyä ja aiheuttaa mahdollisesti vaaratilanteita.

1. Puhdista laitteen ulkopinnat pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Huuhtelee ja kuivaa.
2. Poista sisäpinoissa tai pyöritysalustalla olevat läiskät tai tahrat saippuaveteen kostutetulla liinalla. Huuhtelee ja kuivaa.
3. Jos haluat poistaa kovettuneita ruoanjätteitä tai hajuja, laita kupillinen laimennettua sitruunamehua uunilautaselle ja käytä mikroaaltouunia maksimiteholla kymmenen minuutin ajan.
4. Pese koneellisen pesun kestävä uunilautanen tarvittaessa.



ÄLÄ läikytä vettä tuuletusaukkoihin. **ÄLÄ KOSKAAN** käytä hankausaineita tai kemiallisia liuottimia. Noudata erityistä huolellisuutta luukun tiivisteitä puhdistettaessa, jotta vieraat aineet eivät pääse:

- Kertymään
- Estämään oven kunnollisen sulkeutumisen

Mikroaaltouunin säilytys ja korjaus

Mikroaaltouunin säilytyksessä ja korjauksessa tulee noudattaa muutamia yksinkertaisia varotoimenpiteitä.

Uunia ei tule käyttää, jos luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet:

- *Rikkoutunut sarana*
- *Huonot tiivisteet*
- *Kieroutunut tai vääntynyt uunin ulkokuori*

Korjaukset tulee jättää mikroaaltouunien korjaukseen erikoistuneen ammattihenkilön tehtäväksi.

- ☞ **ÄLÄ KOSKAAN** poista uunin ulkokuorta. Jos uuni on rikkoutunut ja se tarvitsee huoltoa tai jos olet epävarma sen kunnosta:
 - Irrota laite pistorasiasta.
 - Ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun merkkihuoltoon.
- ✉ Jos haluat laittaa uunin tilapäiseen säilytykseen, valitse tähän tarkoitukseen kuiva ja pölytön paikka.

Syy: Pöly ja kosteus voivat vaurioittaa uunin liikkuvia osia.
- ✉ Tätä mikroaaltouunia ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

Tekniset tiedot

SAMSUNG pyrkii kehittämään tuotteitaan jatkuvasti. Siksi laitteen tekniset yksityiskohdat ja nämä käyttöohjeet saattavat muuttua ilman ennakoilmoitusta.

FI

Malli	MR87/MR89
Virtalähde	230V ~ 50 Hz
Tehonkulutus Mikroaalto	1200 W
• Lähtöteho	100 W / 800 W (IEC-705)
Käyttötaajuus	2450 MHz
Jäähdytysmenetelmä	Jäähdyttävä tuuletinmoottori
Mitat (L x K x S) Ulkomitat Sisämitat	421,5 x 319,5 x 436,7 mm 330 x 199 x 330 mm
Tilavuus	20 litraa
Paino Netto	n. 13,5 kg

Muistiinpanoja

FI

Muistiinpanoja

FI

